STERSOL

SURODORANT QUALITE ALIMENTAIRE

UTILISATEURS

Municipalités, collectivités, restaurants, piscines, abattoirs, boucheries, cliniques, hôpitaux, vide-ordures, usines de traitement des ordures, etc.…

PROPRIETES

De par sa nature chimique, **STERSOL** figure sur la liste des produits autorisés pour le nettoyage des appareils et locaux en contact avec les produits alimentaires.

CARACTERISTIQUES

Aspect :	Liquide.
Couleur :	Jaune (citron), Jaune verdâtre (Menthe), Vert (Pin), Incolore (Neutre)
Odeur :	Citron, Menthe, Pin, Neutre (inodore), Fraise.
PH :	6.5 – 7.5.
T° d'ébullition :	> 100°C.
Point d'écoulement :	Non déterminé.
Point éclair :	Non caractéristique.
T° d'auto inflammation :	Non déterminée.
Masse volumique :	1.
Solubilité :	Dispersable dans l'eau.

STERSOL est un bactéricide puissant. (Staphylococcus aureus, streptococcus pyogénes, etc.…). Il a un pouvoir fongicide très important (détruit moisissures, levures, champignons pathogènes, etc.…). Son action désodorisante est radicale. Agréablement parfumé.
Il est aussi un puissant détergent désinfectant.
Son activité **BACTERICIDE CONFORME A LA NORME AFNOR 72150.**

MODE D'EMPLOI

Pour locaux à ordures, sanitaires, assainissement des sols :
1 Litre pour 100 litres d'eau.
Pour locaux d'animaux (porcheries, étables, etc.…) :
1 Litre pour 100 litres d'eau.
Pour poubelles, éviers, wc :
1 Litre pour 100 litres d'eau.
Pour voierie :
Peut être dilué 1 Litre pour 1000 litres d'eau.
Temps de pose moyen : 10 minutes.
STERSOL peut-être utilisé aussi : en pulvérisations, en projection par jets de vapeur (nettoyage vide ordures).

SECURITE D'EMPLOI

Sans étiquette de toxicité.

D – 734 / 01 Indice 0 - 3 FT mise à jour le 15 janvier 09

FABRICATION FRANCAISE